

## Les Vins Alexander Krossa

C'est la passion du vin, découverte au domaine familial dans les années 1990, qui a poussé Alexander Krossa à créer une entreprise dédiée notamment à la viticulture Languedocienne.

Véritable pionnier et visionnaire, Alexander Krossa allie compétences techniques et commerciales au service des vignerons.

Sa philosophie : professionnaliser la relation avec les clients à l'export en maîtrisant les processus techniques, de sélection et d'assemblage auprès de ses partenaires.

## Le Domaine de Valensac

La gestion du Domaine de Valensac a été confiée à Edwige Thuillé, jeune femme dynamique et entrepreneuse œnologue depuis plus de 20 ans.

Cette propriété de 49 ha située à seulement une dizaine de kilomètres de la Méditerranée, au cœur du Languedoc-Roussillon, bénéficie de l'influence maritime et de sols frais, conditions idéales à l'élaboration de vins blancs équilibrés.

Le Domaine de Valensac cultive des cépages assez classiques pour cette région, Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay (dont près de 22 hectares) mais aussi des cépages beaucoup plus improbables en Languedoc comme le Petit Manseng, le Riesling ou le Petit Verdot, qui confèrent au Domaine une véritable originalité.



VALENSAC  
— le Domaine —

### Cuvée Boisrond

PAYS D'OC  
Indication Géographique  
Protégée

**Terroir :** Graves argilo-calcaire

**Cépage :** *PETIT MANSENG,*  
*RIESLING, CHARDONNAY*

**Vinification :**

Les raisins sont vinifiés séparément.  
Pressurage pneumatique.  
Macération totale sur bourbes avant débouillage statique pas trop sévère pour préserver au maximum la complexité aromatique.  
Fermentation alcoolique d'une quinzaine de jours. Les vins sont alors élevés sur lies fines pour le gras et la longueur en bouche.

**Dégustation :**

Vin complexe et riche, aux arômes d'agrumes mêlés d'épices et de fruits exotiques, il charme par son équilibre et sa fraîcheur.

**Accords :** Il se mariera à merveille avec des brochettes de Saint-Jacques et gambas; un loup de ligne simplement grillé au fenouil ou encore des fromages de chèvre.

**Service :** entre 7 et 10°C